



Tomaten-Tarte-Tatin

4 Portionen

1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal
500 g grüne Tomaten
1 Knoblauchzehe
4 Stiele Thymian
3 EL Olivenöl
1-2 TL Zucker
30 g Parmesan
1 Zitrone

Stielansatz der Tomaten entfernen, Tomaten quer halbieren
Knoblauch pellen, entkeimen und fein würfeln
Thymianblättchen von den Stielen zupfen
Parmesan grob reiben
Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen
Blätterteig, ggf. etwas ausrollen; einen Kreis in der Größe der verwendeten Pfanne ausschneiden
Backofen auf 220° vorheizen (Ober-/Unterhitze)

Den Zucker auf die Schnittflächen der Tomaten streuen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Tomaten mit der gezuckerten Schnittfläche nach unten bei kräftiger Hitze 30 Sek. anbraten, vom Herd nehmen, den Knoblauch und die Hälfte des Thymians darüber streuen und den Blätterteig auflegen. 20-25 Min. backen. 2-3 Min ruhen lassen, die Tarte dann stürzen. Salzen und pfeffern, den restlichen Thymian und den Parmesan darüber streuen und mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.